



報道関係者各位

2014年6月11日
株式会社すかいらーく

魚屋路(ととやみち)15周年創業祭

東北の味覚、三陸の金華さばと天然ひらめの昆布をお得な価格でご提供

6月12日(木)から7月16日(水)の期間限定メニュー

株式会社すかいらーく(本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長・谷 真)は、回転寿司「魚屋路(ととやみち)」で、三陸の金華さば(税抜 310 円)と天然ひらめの昆布(税抜 260 円)を販売いたします。これは、6月12日(木)から7月16日(水)の期間限定で提供する、魚屋路の15周年創業祭特別メニューです。

金華さばは、宮城県金華山沖で漁獲され、石巻港に水揚げされた大型の真さばです。金華山沖で捕れた真さばは非常に脂が乗っており、特に大型の真さばは身が厚く引き締まっていることで高い評価を得ています。魚屋路では、金華さばの表面を軽くあぶることで、脂のうまみをさらに引き出しています。「金華さばの押し寿司はこの2、3年で人気が出ています。魚屋路では、数が揃えにくい金華さばをこのフェアのために確保し、お得な価格でご提供しています」とすかいらーくマーケティング本部魚屋路メニュー開発リーダーの秋本五郎は述べています。

また、三陸産の天然ひらめは、コリコリした食感で脂質が少なくさっぱりした味わいが特徴です。昆布にするにより、昆布に含まれるうまみ成分(グルタミン酸)がひらめにしっかり入りこみ、おいしさが引き立ちます。魚屋路では、店で時間をかけて昆布で締めしており、凝縮した味に仕上げています。

今回の『東北フェア』では、秋田の名産「じゅんさい」が「生じゅんさいのお吸い物」(税抜 210 円)、「生じゅんさいととろろの酢の物」(税抜 310 円)として2年振りに登場します。湖沼に小舟を浮かべ、じゅんさいを一つひとつ手作業で収穫する風景は、夏の風物詩となっています。魚屋路では、この旬の食材のつるりとした食感と喉ごしをお楽しみいただけます。

すかいらーくでは、今後も魚屋路で品質の良いこだわり食材を紹介し、お客様により良いものをお得に体験する機会をご提供していきます。

創業祭『東北フェア』概要

魚屋路では、2011年の東日本大震災をきっかけに、東北を応援する目的で毎年『東北フェア』を開催しています。

販売期間:6月12日(木)~7月16日(水)

販売店舗:「魚屋路」全27店舗

販売商品・価格:



炙り金華さば押し寿司 310円(税抜)



天然ひらめ昆布 260円(税抜)



生じゅんさいのお吸い物 210円(税抜)

「魚屋路(ととやみち)」について

魚屋路は、職人がカウンターに立つ、こだわりの回転寿司店です。ネタは築地市場を中心に毎日仕入れ、市場で入手できないものは産地から直接買い付けています。職人自らおろしたネタを注文で握ることも多く、お客様とのコミュニケーションを大切にしています。すかいらーくグループの流通網により、上質・新鮮なネタを確保し、リーズナブルなお値段で提供しています。

本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先:

株式会社すかいらーく 広報担当:横田、犬木 TEL: 0422-37-5310

※ 画像データが必要な場合は、ウィタン アソシエイツ(担当:米川・中井、5544-8481)までご請求ください。